

# Deux saucisses typiques appréciées de part et d'autre de la frontière

**On ne présente plus la Saucisse d'Ajoie IGP, produite exclusivement dans le district. De l'autre côté de la frontière, c'est la Saucisse de Montbéliard IGP qui fait la fierté de la région. Bien que ces deux produits possèdent des similitudes, ils sont uniques et garantis d'une Indication géographique protégée.**

Cette année, la saucisse de Montbéliard fête les 10 ans de l'obtention de son Indication géographique protégée (IGP). Ce label de l'Union européenne (UE) met en valeur la qualité, l'origine et le savoir-faire du produit. Ainsi la Saucisse de Montbéliard IGP n'est reconnue que si elle est produite en Franche-Comté.

N'étant pas membre de l'UE, la Suisse possède également son propre signe d'identification IGP, dont fait partie notamment, depuis 2002, la saucisse d'Ajoie, fabriquée unique-



**Il est estimé qu'une saucisse de Montbéliard est consommée toutes les secondes.**

ment dans le district de Porrentruy. Les deux produits possèdent un cahier des charges spécifique afin de valider leur authenticité. Le poids, le diamètre, la composition chimique ou encore les différentes étapes

de conception doivent être strictement respectés.

## Une tradition qui remonte à l'Antiquité

La tradition de la saucisse de Montbéliard est bien plus an-

cienne que celle de son homologue ajoulote, puisqu'on estime que les tribus gauloises en fabriquaient un siècle avant Jésus-Christ. Des fumoirs gallo-romains retrouvés à Mandeuve, près de Montbéliard et de la frontière avec le canton du Jura, témoigneraient de l'ancienneté de cette saucisse.



**On peut dire que ce sont des saucisses sœurs.»**

L'origine de l'Ajoulote remonterait, quant à elle, au XVII<sup>e</sup> siècle avec l'apparition de fumoirs dans certaines fermes de la région, selon l'association suisse des AOP-IGP. «Leur origine locale et paysanne est similaire. Elles proviennent toutes les deux d'une région de traditions agricoles. On peut dire que ce sont des saucisses sœurs», explique Jean-François Nicolet, président de l'associa-

tion de défense et promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté.

## Fumage aux résineux

Une autre similitude entre les deux saucisses est le fumage: «Dans le temps, les hivers étaient rudes. Il n'y avait pas les mêmes moyens qu'aujourd'hui. Le fumage permettait de conserver la viande. Grâce à cela, les gens pouvaient en manger toute l'année», poursuit Jean-François Nicolet. Les paysans utilisaient ce qu'ils avaient sur place. C'est pour cela que ces saucisses sont fumées par la combustion de résineux.

Historiquement, le fumage de la Saucisse de Montbéliard IGP est réalisé dans un tuyé, un fumoir typique du Haut-Doubs. Il est constitué d'une pièce aérée de vaste volume, et d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation continue de la fumée sur le toit.

Par ailleurs, Jean-François Nicolet était à la tête du plus grand tuyé du Doubs, le Tuyé du papy Gaby, avant de transmettre ses responsabilités à

son fils. Situé à Gilley, à 25 kilomètres du Locle, le site est aujourd'hui un haut lieu du tourisme de la région.

## De la viande de bœuf dans la saucisse d'Ajoie

Selon lui, deux choses permettent en particulier de différencier ces saucisses de porc. Tout d'abord la Saucisse d'Ajoie IGP peut contenir jusqu'à 10% de viande de bœuf, selon son cahier des charges, ce qui est n'est pas le cas pour la Montbéliarde. Deuxièmement, l'ail est un ingrédient obligatoire pour fabriquer la Saucisse d'Ajoie IGP, contrairement à son homologue française. La Saucisse de Montbéliard IGP possède également un ingrédient spécifique qui lui donne son goût et sa saveur: le carvi, appelé également cumin des prés.

Malgré les similitudes, la Saucisse de Montbéliard IGP est nettement devant en termes de quantité de production avec 5800 tonnes de saucisses produites l'année dernière. Quant à la Saucisse d'Ajoie IGP, on en produit en moyenne environ 60 tonnes par année.